

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu makanan sumber protein yang penting, karena terbuat dari bahan daging. Makanan ini juga merupakan salah satu usaha penganekaragaman pangan untuk meningkatkan dan pemeratakan konsumsi protein masyarakat Indonesia.

Daging merupakan bahan makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi, baik ditinjau dari nilai biologi, kelengkapan asam amino maupun nilai cernanya bila dibandingkan dengan protein dari tumbuh-tumbuhan serta mudah diolah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi setiap saat.

Usaha penggilingan daging untuk bakso, penjualan bakso keliling, warung bakso dan restoran menunjukkan bahwa bakso telah populer dan digemari oleh semua lapisan masyarakat.

Oleh karena bakso terbuat dari bahan daging, dimana akan mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan, maka perlu dilakukan suatu usaha pengawetan. Salah satu usaha pengawetan untuk produk bakso, yaitu dengan teknik pengalengan.

Pengalengan merupakan usaha pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat (hermetis) dan disterilkan

dengan panas (Muchtadi, 1989 dan Winarno, 1994). Usaha pengawetan ini yang paling umum dilakukan, karena bebas dari kebusukan serta dapat mempertahankan nilai gizi, citarasa dan daya tarik.

Penggunaan larutan garam sebagai larutan medium dalam pengalengan bakso bertujuan untuk menambah cita rasa dan flavor dasar, penghambat selektif pada mikroorganisme pencemar tertentu serta mempengaruhi aktivitas air ( $A_w$ ) dari bahan pangan (Buckle, et al., 1987).

Secara umum proses pengalengan meliputi tahap-tahap persiapan bahan mentah, *blanching*, pengisian bahan kedalam kemasan, pengisian medium, *exhausting*, sterilisasi, pendinginan dan penyimpanan (Winarno, 1994).

Adanya usaha pengalengan bakso ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen penggemar bakso, yang produknya lebih mudah disajikan, mudah dibawa kemana-mana dengan kemasan yang praktis serta mempunyai masa simpan yang lama.

Prinsip dari pengalengan bakso ini adalah menyiapkan bakso dalam kaleng yang ditutup secara hermetis, kemudian dipanaskan pada suhu sterilisasi.

Oleh karena pengalengan bakso masih merupakan suatu usaha pengawetan yang belum dilakukan, maka perlu diteliti lebih lanjut pengaruh proses pengalengan terhadap bau, rasa, warna dan tekstur pada bakso selama penyimpanan.

## 1.2. Tujuan, Penelitian

Dengan dasar uraian diatas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mencari konsentrasi larutan garam dan pengaruh suhu sterilisasi yang tepat serta untuk mengetahui apakah ada interaksi antara konsentrasi larutan garam sebagai medium dengan suhu sterilisasi pada bakso dalam kaleng.
2. Menyiapkan bakso dalam kaleng sehingga lebih mudah disajikan, mudah dibawa kemana-mana dengan kemasan yang praktis serta mempunyai masa simpan yang lama.